

# All Hands on Deck Meeting

Eastern Europe  
Season 2018—2019

Ksenia Gorovaia,  
Regional Representative

October 2018



ALASKA SEAFOOD MARKETING INSTITUTE  
[EEU.ALASKASEAFOOD.ORG](http://EEU.ALASKASEAFOOD.ORG)  
[ALASKASEAFOOD.ORG](http://ALASKASEAFOOD.ORG)



# Eastern Europe: Market Overview

EEU region:

- Ukraine
- Romania
- Moldova
- Kazakhstan
- Azerbaijan
- Georgia
- Armenia
- Lithuania
- Latvia
- Estonia
- Belarus

**Total 115 million consumers**

Russian Food Ban prolonged  
till January 1, 2020.





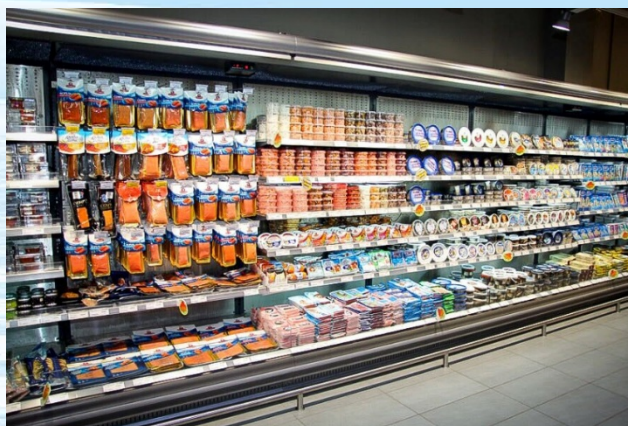
EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG

# Eastern Europe: Market Overview

Country	Population	Gross annual income, per capita, USD	Fish imports total, 2017, tons	Fish imports, Alaska, 2017, tons	Fish consumption, kg per capita
Ukraine	44 000 000	2 390	322 000	8 900	14
Lithuania	19 000 000	15 200	141 000	6 100	19
Georgia	5 000 000	3 790	20 000	900	1
Romania	21 500 000	9 970	95 000	309	6
Moldova	3 500 000	2 180	26 000	300	14
Kazakhstan	19 000 000	7 890	25 000	—	11
	Source: Wikipedia	Source: World Bank	Source: GTA	Source: NMFS	



Silpo hypermarket, Fozzy Group  
*Ukraine*



ATB supermarket  
*Ukraine*



Don Mare, Fish market  
*Ukraine*



# Eastern Europe: Market Overview

## Alaska Seafood Exports To Eastern Europe 2016/2017

	2016			2017		% of change 2016/2017	
	MT	Val. (000)		MT	Val. (000)	Volume	Value
<b>EEU, total</b>							
<b>Salmon</b>	2 400	\$15 300		4 900	\$34 200	106%	124%
<b>Groundfish</b>	12 900	\$27 500		11 600	\$26 700	-10%	-3%
<b>Flatfish</b>	300	\$500		50	\$100	-87%	-83%
<b>NSPF &amp; By-Products</b>	200	\$2 900		400	\$5 200	107%	80%
<b>Total</b>	15 800	\$46 200		16 948	\$66 311	7%	43%



Frozen Pollock  
*Ukraine*



Smoked Pollock  
*Ukraine*



Grilled sockeye  
*Romania*



Sockeye hamburgers, Good Wine  
*Ukraine*





EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG

# Eastern Europe: Salmon Assortment

Total Alaska salmon export 2017	Salmon roe	Pink salmon (h&g)
4,900 tons	1,600 tons	2,200 tons
\$34 million	\$24 million	\$5.5 million



Frozen salmon counter, Carrefour  
Georgia



Frozen caviar counter,  
Don Mare  
Ukraine



Roe counter, Auchan  
Ukraine



Salted salmon, Ocean Fish  
Romania



# Eastern Europe: Salmon Promotions



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG



Refreshed Alaska salmon counter, Good Wine  
*Ukraine*



Refreshed Alaska salmon counter, Good  
Wine, *Ukraine*



Frozen pink salmon steaks, ASMI branding,  
Done Mare, *Ukraine*



Salted Alaska  
salmon branding,  
Alfredo Seafood  
*Romania*



Salmon roe counter, ASMI branding,  
Viocris Impex  
*Moldova*



# Eastern Europe: Pollock Assortment



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG

Pollock surimi	h&g	Pollock mince, frozen fillets
3,700 tons	6,500 tons	1,100 tons
\$8 million	\$15.5 million	\$2.5 million



Frozen pollock h&g  
Ukraine



Pollock products  
Romania



Value-added products Romania



Pollock roe, Gelios  
Ukraine



Smoked Pollock  
Ukraine



# Eastern Europe: Pollock Promotions



Frozen pollock counter  
branding, ATB  
*Ukraine*



Pollock roe  
in-store demo, Gelios  
*Ukraine*



Breaded pollock  
branding, Vici  
*Lithuania*



Frozen Pollock,  
branding, Klion  
*Ukraine*



# Other Promotions



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG



Cochran Mission, Ukraine.

Participants:

Importers: UFC, Flagman, Interrybflot

Retailers: Fozzy, ATB

Visit stops: Anchorage, Dutch Harbor, SouthEast, Seattle



SheFish mission

Participants: Viciunai Group

Visit stops: Dutch Harbor



# Eastern Europe: Promotions



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG



Press lunch, Good Wine  
*Ukraine*



Press lunch, Good Wine  
*Ukraine*



Press conference on Alaska fish and global fish trends, InterFax, *Ukraine*



Presentation of salmon and pollock to foodservice audience, Fontego, *Ukraine*



# Eastern Europe: Promotions



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG

**UIFSA**  
8 декабря 2017 г. · 0

Оценка качества свежей рыбы и морепродуктов носит субъективный характер, когда многое зависит от зрения и обоняния оценивающего. Доверяйтесь своим ощущениям при выборе высококачественной свежей рыбы и морепродуктов. Единственными инструментами, которые Вам необходимы для оценки качества продукции, являются Ваши глаза, руки и нос. Эти общие рекомендации относительно оценки качества свежей рыбы и морепродуктов применимы к большинству видов продукции. Подписывайтесь на нашу страничку UIFSA  
#uifsa #fish #choosefish #абибориби #alaskaseafood #AskForAlaska #eatalaska



Как правильно выбрать рыбу?

Давайте попробуем вместе разобраться, как оценить качество и на что стоит обратить внимание при покупке рыбы

UIFSA UA

Нравится · Комментарий · Поделиться

16 февраля в 6:04 · 0

Пливе рибка...

Рибка та й не звична...

M-M-M...

**Seeds** | | ест рибку в Good Wine.

16 февраля в 5:57 · Киев · 0

У світі залишилось не так багато місць, де добувають 100% рибку. Аляска – одне з таких.

Про те, які тренди можна спостерігати на світовому ринку морепродуктів, чим відрізняється дика риба від вирощеної ферми, а також чому українці все частіше обирають мореп Аляски, розповіла Ксенія Горовая, представник Інституту маркетингу морепродуктів Аляски – Alaska Seafood Market Institute (ASMI) під час презентації морепродуктів Аляски в Wine у Києві 15-го лютого.

<http://www.seeds.org.ua/dika-riba-alyaski-plive-v-ukrainu/>

#seeds #seeds\_org\_ua #goodwine #аласка



**UIFSA**  
2 October at 12:50 · 0

На сегодняшний день минтай является самой популярной промысловой рыбой во всем мире. В 2016 году вылов минтая превысил вылов перуанского анчоуса, достигнув самого большого объема с 1998 года и составил почти 3,5 миллиона тонн. Подробнее на сайте Ассоциации  
#plock #alaskaplock #eatalaska #fish #минтай

UIFSA UA

**Минтай - самая популярная промысловая рыба в мире** Learn More

14,723 People reached 66 Engagements 1,271 Clicks Boost Again

Boosted on 2 October 2018 By Дмитрий Загуменний Completed

People reached	13.7K	Link clicks	527
----------------	-------	-------------	-----

## Performance for your post

14,723 People Reached

66 Reactions, comments & shares

49 Like 38 On post 11 On shares

1 Love 1 On post 0 On shares

1 Wow 1 On post 0 On shares

7 Comments 7 On Post 0 On Shares

8 Shares 8 On Post 0 On Shares

1,271 Post Clicks

0 Photo views 604 Link clicks 667 Other Clicks

NEGATIVE FEEDBACK

0 Hide Post 0 Hide All Posts

0 Report as Spam 0 Unlike Page

Insights activity is reported in the Pacific time zone. Ad activity is reported in the time zone of your ad account.

**Торговый дом "7 континент"**  
13 октября в 13:30 · 0

Черная треска. Потрошенная, без головы. Страна-производитель: США 2 – 8 кг.

Не стоит путать черную треску с обычной треской, первая стоит не менее с чилийским сабасом, и если он вам нравится, то будьте уверены, что вы также полюбите черную треску. А если вы еще не пробовали эти дары моря, то пора это сделать и не отказывать себе в удовольствии и наслаждении... Еще



7-KONTINENT.COM.UA  
Черная треска цена. Потрошенная черная треска Киев/Украина | Торговый дом 7 Континент

**Торговый дом "7 континент"**  
20 декабря в 14:19 · 0

Наш партнер Институт маркетинга морепродуктов Аляски дал нам рецепт приготовления черной трески с красной икрой. Превосходное белоснежное слоистое мясо черной трески с его бархатистой текстурой имеет бесподобный вкус, независимо от способа приготовления. Сладковатый, нежный и в то же время чрезвычайно насыщенный вкус черной трески позволяет использовать ее для приготовления разнообразных блюд, – от самых простых до изысканных... Еще

Нравится · Комментарий · Поделиться

Вы и еще 11

Этим поделились: 3

Подробности публикации

Статистика по жалобам может обновляться с задержкой относительно публикации

**UIFSA**  
26 марта в 19:23 · 0

Икра лосося Аляски – натуральный продукт, богатый белком и жирными кислотами Омега-3. Размораживать икру надо в холодильнике при температуре 1-4 °С. Так икра сохраняет свою форму и витамины. Подробнее в нашей публикации... Еще

Качество икры дикого лосося Аляски  
Икра лосося Аляски – натуральный продукт, богатый белком и жирными кислотами Омега-3

UIFSA UA

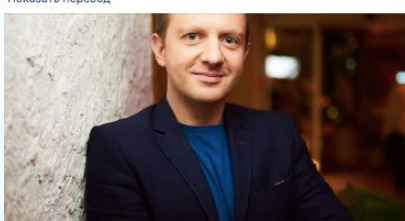
Охват: 15 787 чел. Boost Again

Недавние действия  
Поднятия запущены 27 ма.  
Аудиторы: Украина: Харьков Kharkiv Oblast; Ряз...  
Создатель: Дмитрий Загуменний · Гогово

**UIFSA**  
26 Сентябрь · 0

Интерв'ю керівника Асоціації Дмитра Загуменного аграрному інформаційному агентству Agravery про стан рибного ринку України, контрабанду ікри, поїздки на Аляску та експорті перспективи рибної галузі

Показать перевод



AGRAVERY.COM

Дмитро Загуменний: Україна може стати експортером переробленої риби №1 у ЄС

Дмитрий Загуменний и ещё 37

Репосты: 8

Результативность вашей публикации

15 787 Охват людей

50 Отметки "Нравится", комментарии и повторные публикации

28 Отметки "Нравится"	24 К публикации	4 К перепостам
15 Комментарии	12 К публикации	3 К перепостам
7 Перепосты	7 К публикации	0 К перепостам

1 820 Клики на публикацию

0 Просмотры фотографий	870 Количество кликов на ссылку	950 Другие клики
------------------------	---------------------------------	------------------

ОТРИЦАТЕЛЬНЫЙ ОТЗЫВ

0 Скрыть публикацию	0 Скрыть все публикации
1 Пожаловаться на спам	0 Не нравится

Действия по статистике фиксируются по тикованному времени. Действия с рекламной фиксацией по часовой полосе вашего рекламного аккаунта.



# Future

- Increasing accessibility and recognition of the product
- Culinary school partnerships
- Educational materials localization
- Media activities, spreading the word



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG



Culinary education  
*Ukraine*

**ЧОМУ АЛЯСКА?**

**НАТУРАЛЬНІ**  
Риба та морепродукти Аляски «виховані» в природних умовах на рибі дрібних порід та планктоні Тихого океану, до раціону риби та морепродуктів Аляски не входять штучні корми.

**ЕКОЛОГІЧНО ЧИСТІ**  
Середовище існування риби та морепродуктів Аляски розташовано в тисячах кілометрів від екологічно нестабільних зон, вода Аляски — одна з найчистіших у світі.

**ЯКІСНІ**  
Індустрія рибальства Аляски відповідає сучасним технічним вимогам. Аби уникнути втрат якості, рибу та морепродукти піддають заморожуванню протягом короткого терміну після вилучення.

**СМАЧНІ**  
Риба та морепродукти Аляски відомі в усьому світі своїм смаком і якістю м'яса.

**КОРИСНІ**  
Якщо ви шукаєте продукт, що насичений «корисними» жирами, Omega-3, в такому разі риба та морепродукти Аляски — це ваш вибір.

**ВІДНОВЛЮВАНІ**  
Аляска — це модель «ідеальної» системи менеджменту для рибпромислових підприємств в усьому світі, яка працює на збереження природних ресурсів для майбутніх поколінь.



Retail primer  
*“Why Alaska?”*



Value-added  
pollock products, Vici

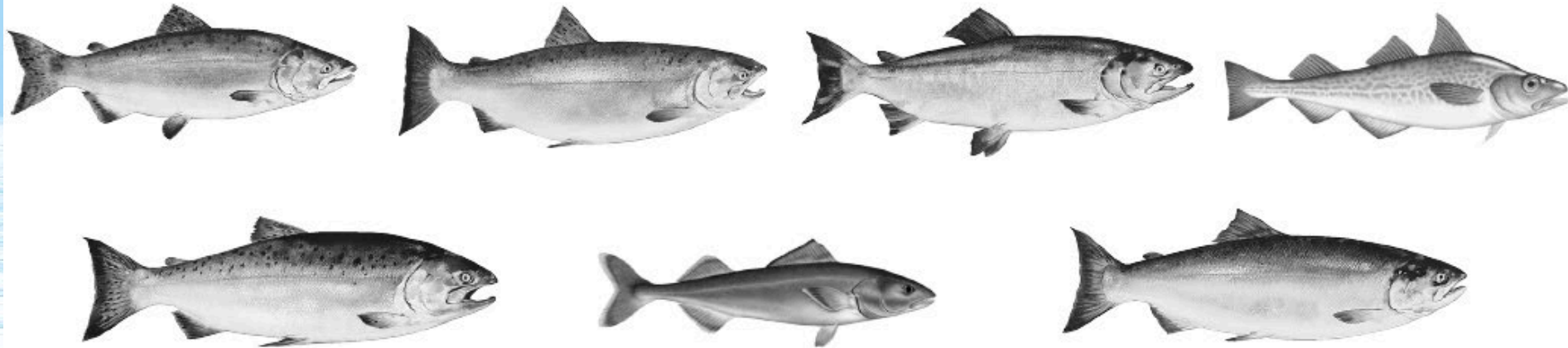




# PEȘTELE SĂLBATIC DE ALASKA PE PIATA DIN ROMÂNIA



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG





# 7. CONCLUZII ȘI OBSERVAȚII



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG

1. În ultimul an s-a observat o creștere semnificativă a sortimentului de produse de pește de Alaska care pot fi găsite în piața din România.
2. Românii par să fie mai conștienți de diferențele dintre tipurile de somon sau de cod, precum și de importanța provenienței peștelui.
3. Chiar dacă importatorii au adăugat mai multe tipuri de pești de Alaska în portofoliul lor și au produse dedicate pieței Ho.Re.Ca, personalul din cadrul restaurantelor nu deține, de multe ori, informații relevante cu privire la originea peștelui aflat în meniul pe care îl prezintă clientului.
4. Constituie o problemă faptul că pe o mare parte dintre etichete produselor de pește existente pe piața, nu este specificată proveniența peștelui.

Numărul de importatori care au Alaska Pollock și somon de Alaska în portofoliul lor, a crescut.

**Număr total de produse pe bază de pește de Alaska pe piața din România: 76**

**Tipuri de produse:**

1. Somon Keta Afumat
2. Somon Keta afumat și condimentat
3. File de somon roz congelat
4. Somon Sockeye congelat
5. Somon Keta congelat
6. Icre de somon Keta
7. Somon Sockeye proaspăt
8. File de Alaska Pollock congelat
9. Alaska Pollock produse panetate congelate
10. Alaska Pollock fish fingers
11. Cod negru congelat

**Top producători**

1. Negro 2000
2. Ocean Fish
3. Alfredo

**Top lanțuri de supermarketuri cu cele mai multe produse pe bază de pește de Alaska:**

1. Carrefour
2. Metro
3. Selgros
4. Auchan
5. Kaufland

**Cele mai populare produse**

1. Somon afumat
2. Alaska Pollock congelat/panetat
3. Somon congelat

**Importatori cu cele mai multe produse pe bază de pește de Alaska în portofoliu:**

1. Ocean Fish
2. Negro 2000
3. Alfredo
4. Oceanis
5. Groenlanda
6. De Silva



## SOMON KETA

Variații de culoare: "brite", "semi-brite", "dark"

Popularitatea somonului Keta este asigurată de combinația între prețul avantajos, textura uimitoare, culoarea plăcută a cărnii și gustul delicat. Culoarea cărnii somonului Keta se poate deosebi substanțial, în funcție de locul în care a fost pescuit și de etapa de dezvoltare. Pentru a verifica culoarea cărnii, se poate face o tăietură în zona cozii; la majoritatea somonilor, acesta devine mai deschis spre cap. Conținutul de grăsimi în cazul somonului Keta este de obicei mai scăzut decât în cazul altor tipuri de somon. Acesta poate fi găsit pe piață sub formă de pește întreg, medaloane, file dar și afumat și conservat.



## SOMONUL ROZ

Variații de culoare: "brite", "watermarked", "dark"

Somonul roz este cea mai numeroasă specie de somon de Alaska și, prin urmare, cea mai avantajoasă. Carnea acestuia de deosebește printr-o culoare roz deschis, o textură moale și un gust delicat. Datorită dimensiunilor și prețului său, somonul roz este ideal pentru comerțul cu amănuntul. Acesta devine tot mai popular și datorită faptului că este o specie de somon de mici dimensiuni, fiind potrivit pentru prepararea celor mai diverse feluri de mâncare. Conținutul de grăsimi din carnea somonului roz variază de la un nivel scăzut până la unul moderat. Pe piață, acesta ajunge sub formă conservată și afumată, sau sub formă de jumătăți de pește.



## CODUL NEGRU DE ALASKA

Carnea albă, stratificată, cu textură catifelată a codului negru are un gust uimitor, delicat și intens în același timp, indiferent de modul de preparare. Primii care au apreciat beneficiile codului negru au fost indienii din tribul Maka, acum câteva sute de ani. Astăzi, cea mai mare parte a codului de Alaska este pescuit cu paragate, din apele reci și adânci ale Marii Bering sau Golfului Alaska. Codul negru de Alaska reprezintă o sursă valoroasă de proteină, grăsimi polinesaturate și microelemente – iod, fosfor, magneziu, cupru, fier, zinc și calciu. În stare proaspătă, acest tip de pește este disponibil din luna martie, până la jumătatea lunii noiembrie însă este disponibil pe perioada întregului an în stare congelată.



## ALASKA POLLOK

Peștele sălbatic Alaska Pollock este un pește alb, ușor aromat, cu o textură delicată și fragilă. Acesta face parte din familia codului și este diferit de Pollock-ul de Atlantic prin textura mai puțin grasă. Datorită adaptabilității sale, Alaska Pollock este consumat într-o varietate de forme care include fileuri proaspete și congelate, fish sticks și alte produse din pește panetate. Alaska Pollock este un pește bogat în proteine, cu conținut scăzut de grăsimi, care oferă între 400 și 500 de miligrame de acizi grași omega-3 sănătoși pe porție.



7

## 3. ALASKA POLLOCK LA CUPTOR CU ROȘII CHERRY, ULEI DE MĂSLINE ȘI SPARANGHEL

Număr de porții: 4

Timp de preparare: 25 min

Ingrediente:

- 500 g sparanghel
- 300 g roșii cherry, tăiate pe jumătate
- 1 lingură ulei de măsline
- 4 bucați de Alaska Pollock, spălate și sterse cu un prosop de hârtie
- 2 linguri de zeamă de lămâie
- 1 lingură coaja de lămâie
- ½ cană de parmezan ras
- Sare și piper



Gătire: Preîncălzește cuptorul și pregătește tava de copt acoperind-o cu o foaie de copt, unsă cu puțin ulei. Plasează sparanghelul astfel încât să formezi ca un grătar pe care poți așeza ulterior bucățile de pește. Presară roșiile și uleiul de măsline. Unghe fileurile de pește cu zeama de lămâie și presară parmezanul. Adaugă sarea și piperul, după gust. După ce cuptorul este încălzit lasă tava la copt timp de 12-15 minute, până ce carnea devine opacă și ușor de separat cu o furculiță.

Peștele se servește cald, alături de sparanghel și câteva felii de lămâie.

## 6. FLASH INTERVIEW BERND KIRSCH

Bernd Kirsch, Executive Chef la Radisson Blu pentru Europa Centrală și de Est, are o experiență de peste 10 ani pe piața culinară din România. Cum au evoluat preferințele românilor în ceea ce privește consumul de pește și care sunt diferențele și calitățile peștelui sălbatic de Alaska și alte tipuri de pește puteți afla din rândurile următoare.

1. Cum vedeți piața consumului de pește din România?

În ultimii 10 ani, interesul pieței din România pentru produsele pe bază de pește a crescut considerabil, până în punctul în care poți găsi chiar o serie de restaurante care au în meniu doar produse din pește și fructe de mare. Mai mult decât atât, românii încep să fie mai interesați de sănătate și să întrebe din ce în ce mai mult despre proveniența alimentelor pe care le consumă. Cred că ar fi bine și este de încurajat să avem pe piață și o mai mare varietate de produse locale.

2. Care sunt cele mai populare produsele de pește de Alaska pe piața din România?

Somonul de Alaska este cel mai popular, urmat de Halibut după părerea mea. Spre deosebire de somonul norvegian, de exemplu, cel de Alaska are o concentrație mai mare de Omega-3 și o carne cu o culoare interesantă, mai intensă. Una dintre rețetele mele preferate pe bază de somon Sockeye este cu ierburile aromatice proaspete și puțin oțet balsamic. Somonul este, de asemenea, o carne foarte versatilă ce poate fi utilizată cu succes în diferite aperitive, de la tartarul de somon, la hot smoked salmon și sashimi.

3. Care este principala diferență între codul negru de Alaska și codul alb, normal?

Codul negru de Alaska aduce un plus de gust față de codul alb, utilizat în mod normal, mai ales dacă este servit alături de un vin Riesling bun și garnitură de poke choi. Varianta preferată în care aleg să pregătesc peștele în rețetele mele este la grătar sau prăjit în tigaie.



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG

## 4. REȚETE



13



# Lunch time!



EEU.ALASKASEAFOOD.ORG  
ALASKASEAFOOD.ORG

